ME73MD

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้พิมพ์จากกระดาษรีไซเคิล 100%

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น โปรดลงทะเบียน
ผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 1 2013-04-15 4:09:30

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน

คำเตือน อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

- คำเตือน อันตรายจากไฟ
- คำเตือน พื้นผิวร้อน
- คำเตือน ไฟฟ้า
- คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้
- ห้ามทำ
- ห้ามสัมผัส
- ห้ามถอดประกอบ
- ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- ถอดปลั๊กของเครื่องซักผ้าจากเต้าเสียบที่ผนัง
- ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
- ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ
- หมายเหตุ
- ข้อมูลสำคัญ

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

- **คำเตือน:** ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ
- **คำเตือน:** อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ
- **คำเตือน:** โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้
- อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 2 2013-04-15 4:09:31

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะ บนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 3 2013-04-15 4:09:32

- โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
- กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
- **คำเตือน:** โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้
- อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ
- เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย
- ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้
- ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย
- เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

⚠ คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม

- **คำเตือน:** เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง
- ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
- **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- **คำเตือน:** ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- **คำเตือน:** อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน
  โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
  ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 4 2013-04-15 4:09:32

- อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้
- อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน
- ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน
- ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

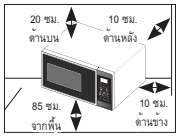
ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของ Group 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ

สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 5 2013-04-15 4:09:32

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ
   (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน
  (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

☛ **ทุกครั้ง**ต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 6 2013-04-15 4:09:32

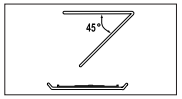
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้ามถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 7 2013-04-15 4:09:32

⚠ คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓
ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✓	✓	✓	✓
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✓	✓	✓	✓
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✓	✓	✓	✓
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✓	✓	✓	✓
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✓	✓		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✓	✓		✓
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✓	✓	✓	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✓	✓	✓	✓
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✓	✓		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✓	✓		

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 8 2013-04-15 4:09:36

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✓		✓	✓
ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✓	✓	✓	✓

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ล้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✓	✓		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ		✓	✓
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✓		✓	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✓	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✓	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✓	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✓			✓
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✓		✓	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✓	✓	✓	

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 9 2013-04-15 4:09:39

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

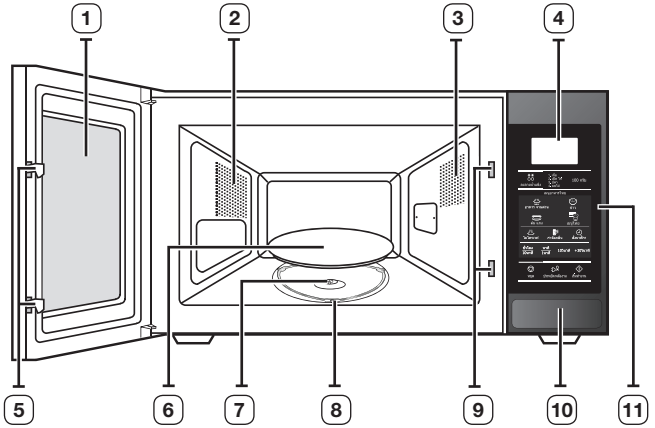
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 10 2013-04-15 4:09:39

สารบัญ

เตาอบ 11
แผงควบคุม 12
อุปกรณ์เสริม 12
การตั้งเวลา 13
การอบ/อุ่นอาหาร 13
ระดับพลังงาน 14
การหยุดการอบอาหาร 14
การปรับเวลาอบอาหาร 14
การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน 14
การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น 14
การใช้คุณสมบัติอาหารจานด่วน 15
การตั้งค่าอาหารจานด่วน 15
การใช้คุณสมบัติการหุงข้าว 16
การตั้งค่าการหุงข้าว 16
การใช้คุณสมบัติต้ม แกง 17
การตั้งค่า ต้ม แกง 17
การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย 18
การตั้งค่าเมนูไทย 19
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง 20
การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ 21
การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน 21
คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร 22
ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา 23
ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค 24

เตาอบ

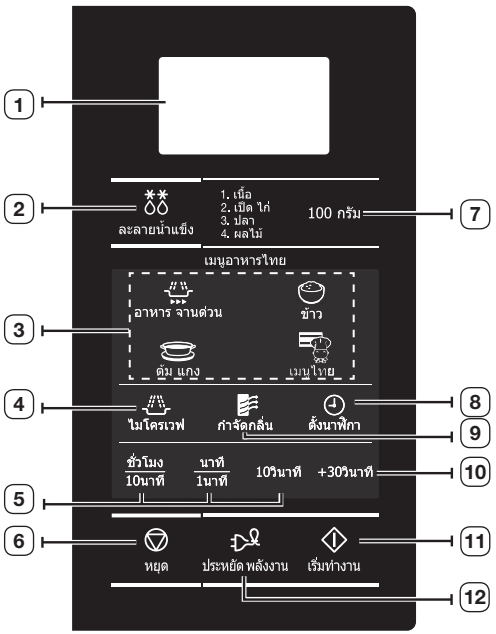


1. ประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ไฟ
4. จอแสดงผล
5. สลักประตู
6. จานหมุน
7. เฟืองของจานหมุน
8. วงแหวน
9. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
10. ปุ่มกดเปิดประตู
11. แผงควบคุม

ไทย

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 11 2013-04-15 4:09:39

แผงควบคุม



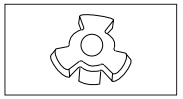
1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
3. การปรุงอาหารไทยอัตโนมัติ
4. ปุ่มโหมดไมโครเวฟ
5. ปุ่มตั้งเวลา
6. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
7. เลือกน้ำหนัก
8. ตั้งนาฬิกา
9. ปุ่มกำจัดกลิ่น
10. ปุ่ม +30 วินาที
11. ปุ่มเริ่มทำงาน
12. ปุ่มประหยัดพลังงาน

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

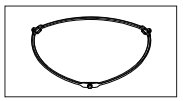
1. **เฟืองของจานหมุน** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



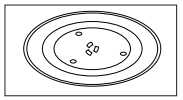
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   วัตถุประสงค์ : จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 12 2013-04-15 4:09:40

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ ":0", "88:88" หรือ "12:00" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

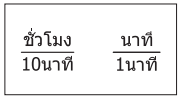
1. ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...

   เวลาแบบ 24 ชั่วโมง

   เวลาแบบ 12 ชั่วโมง

   กดปุ่ม **ตั้งนาฬิกา** (🕘) หนึ่งหรือสองครั้ง

2. ตั้งค่าชั่วโมงด้วยปุ่ม ชั่วโมง และนาทีด้วยปุ่ม นาที



3. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **ตั้งนาฬิกา** (🕘) อีกครั้งเพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

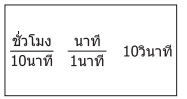
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการปรุงอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (🍲)

   ผลลัพธ์: สัญญาณ 800 W (ระดับพลังงานการปรุงอาหารสูงสุด) จะปรากฏ: เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (🍲) อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูตารางระดับพลังงานในหน้าถัดไป

2. กำหนดเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม **10 นาที**, **1 นาที** และ **10 วินาที** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (⏀)

   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้วเตาอบจะส่งเสียงสี่ครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 13 2013-04-15 4:09:40

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า
สูง	800 วัตต์
สูงปานกลาง	600 วัตต์
ปานกลาง	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง (❄❄)	180 วัตต์
ต่ำ	100 วัตต์

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

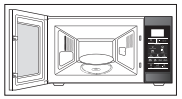
ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

1. ในการหยุดชั่วคราว
   ให้เปิดประตู

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (⏀) อีกครั้ง



2. ในการหยุดการบันทึก
   ให้กดปุ่ม **หยุด** (▽)

   ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะหยุดลง
   หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ
   ให้กดปุ่ม **หยุด** (▽) อีกครั้ง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหารด้วยการกดปุ่ม **หยุด** (▽)

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

1. กดปุ่ม **30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที

2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (⏀)

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ

- กดปุ่มประหยัดพลังงาน
- ถ้าต้องการออกจากประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา

ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากทำความสะอาดเสร็จ คุณจะได้ยินสัญญาณเตือนสี่ครั้ง

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 14 2013-04-15 4:09:41

การใช้คุณสมบัติอาหารจานด่วน

สำหรับคุณสมบัติอาหารจานด่วน การกำหนดเวลาอบอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **อาหารจานด่วน**

2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **อาหาร จานด่วน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (⏀)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนทีละครั้ง

การตั้งค่าอาหารจานด่วน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอาหารจานด่วนต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง	192 ก. (16/ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง 192 ก.
	คำแนะนำ		
	1. ตัดมุมของซองและอบ		
2	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง	180 ก. (30/ชิ้น)	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง 180 ก.
	คำแนะนำ		
	1. ตัดมุมของซองและอบ		
3	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง	250 ก.	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง 250 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ		
4	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง	350 ก.	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง 350 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ 3. ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร		
5	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง	450 ก.	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง 450 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ		
6	ข้าวผัดกุ้ง	220 ก.	ข้าวผัดกุ้ง 220 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เปิดฝาเล็กน้อยและปรุง		
7	ข้าวกระเพราไก่แช่แข็ง	295 ก.	ข้าวกระเพราไก่แช่แข็ง 295 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ		

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 15 2013-04-15 4:09:42

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
8	บัวลอยเผือก	160 ก.	บัวลอยเผือก 160 ก.
	คำแนะนำ		
	1. นำกล่องด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้ง 3. ปรุงอาหารและนำออกมาเขย่าเมื่อมีเสียงเตือน 4. ปรุงอีกครั้ง		
9	บะหมี่สำเร็จรูป	670 ก.	หมูสับ - 100 กรัม, ไข่- 1 ฟอง, ผัก - 100 กรัม, บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและปรุง		

การใช้คุณสมบัติการหุงข้าว

เมื่อใช้คุณสมบัติ ข้าว เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ข้าว**

2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **ข้าว** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การตั้งค่าการหุงข้าว

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมข้าว แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	ข้าวสุก	320 ก.	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 1¼ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
2	ข้าวกล้องสุก	350 ก.	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว
	คำแนะนำ		
	1. เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดด้วยฟิล์มใสที่เจาะรู 2. หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน		

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 16 2013-04-15 4:09:42

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
3	ข้าวเหนียวสุก	350 - 400 ก.	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ใส่ข้าวเหนียว แล้วเติมน้ำลงในชาม และปิดด้วยแผ่นฟิล์มสำหรับยืด 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
4	ข้าวต้ม/โจ๊กหมู	600 - 750 ก.	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - 1/2 ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คื่นช่าย, ผักชี - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม 2. ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ 3. โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน		
5	ข้าวเหนียวมูล	410 ก.	ข้าวเหนียวสุก - 1 ถ้วย, กระทิ - ⅓, เกลือ- 1 ช้อนชา, น้ำตาล - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมกระทิกับน้ำตาลและเกลือ คนให้เข้ากันและปรุง จากนั้นพัก 1 นาที 2. ใส่ข้าวเหนียวสุกในถ้วย 3. เทน้ำกระทิในถ้วยข้าวเหนียวสุก และคนให้ทั่ว ปิดฝาเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นเสิร์ฟกับมะม่วงสุกหรือสังขยา		
6	สปาเก็ตตีปรุงสุก	220 ก.	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำร้อน - 500 มล.
	คำแนะนำ		
	1. เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ 2. เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน		

การใช้คุณสมบัติต้ม แกง

สำหรับคุณสมบัติต้ม แกง การกำหนดเวลาปรุงอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ต้ม แกง**

2. เลือกประเภทอาหารที่คุณปรุงด้วยการกดปุ่ม **ต้ม แกง** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนทุกๆ นาทีละครั้ง

การตั้งค่า ต้ม แกง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม ต้ม แกง แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย	850 ก.	หมูสับ - 100 ก., พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้หลอด - 2, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	1. หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที 2. เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู้อ่อน และอบ 3. เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน		

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 17 2013-04-15 4:09:42

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
2	ต้มยำกุ้ง	920 ก.	กุ้ง - 150 กรัม, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด
	คำแนะนำ		
	1. ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที 2. เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ 3. จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก และรับประทานขณะร้อน		
3	ต้มข่าไก่	800 ก.	ไก่ - 100 ก, เห็ด - 50 ก, กระทิ - 250 มล., ข่าหั่นเป็นแว่น - 6 แว่น, ตะไคร้หั่น - 2, ใบมะกรูด - 3, หัวหอมแดง - 3, ผักชี - 1, พริกทอด - 3, น้ำตาลปี๊บ - 2 ช้อนชา, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ น้ำ - 250 มล.
	คำแนะนำ		
	1. ผสมน้ำและกระทิ จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด 2. อบและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก จากนั้นรับประทาน		

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
4	มิโสะซุป	600 - 700 ก.	น้ำ - 500 มล., มิโสะ - 1 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ - 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะ - 2 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้อ่อนหั่นเป็นลูกเต๋า - 100 ก., ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นฝอย - ¼ ถ้วย, เห็ดเข็มทอง - 50 ก.
	คำแนะนำ		
	1. เติมดาชิ สาหร่ายวากาเมะ เต้าหู้อ่อน เห็ดญี่ปุ่น และเกลือในน้ำ คนให้ทั่ว โรยต้นหอมหั่นและปรุง 2. ใส่ในไมโครเวฟและปรุง		

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

สำหรับคุณสมบัติเมนูอาหารไทย การกำหนดเวลาอบอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **เมนูไทย**

2. เลือกประเภทอาหารที่คุณปรุงด้วยการกดปุ่ม **เมนูไทย** โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 18 2013-04-15 4:09:42

การตั้งค่าเมนูไทย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม เมนูไทย แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	ไข่ตุ๋น	400-450 ก.	ไข่สด - 2 ฟอง, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 3/4 ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ⅛ ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
	คำแนะนำ		
	1. ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน 2. อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน		
2	ไข่เจียว	120 ก.	ไขท - 2, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซอส - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน 2. ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ		
3	แกงเขียวหวานไก่	900 - 1000 ก.	อกไก่ - 200 ก, น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กระทิ - 2 ถ้วย, โหระพา - ¼ ถ้วย, มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	1. ผสมกระทิ น้ำพริกแกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้เข้ากัน 2. ปรุงและนำออก และเติมใบโหระพาก่อนรับประทาน		
4	สปาเก็ตตี้ครีมซอส	450 - 500 ก.	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ 2. อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้		
5	สปาเก็ตตี้มีทบอล	500 - 550 ก.	สปาเก็ตตี้สุก - 80 ก., เกลือ - ½ ช้อนชา, เนื้อสับ - 200 ก., พริกไทยดำ - ½ ช้อนชา, หัวหอมสับ - ¼ ถ้วย, เบย์ลีฟ - 3, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, ซอสมะเขือเทศ - ¼ ถ้วย, น้ำ - ⅓ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ผสมเนื้อสับกับพริกไทย และคนให้เข้ากันและปั้นเป็นก้อน 2. ผสมมีทบอล เนย เบย์ลีฟ และมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ หัวหอมสับ น้ำ 3. ปรุงและเสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี้		
6	ปลากระพงนึ่งมะนาว	550 ก.	ปลากระพง - 500 ก., เกลือ - ¼ ช้อนชา, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริก - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1½ ช้อนโต๊ะ, คื่นช่าย - ¼ ถ้วย, ผักชีหั่นฝอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2, น้ำตาลเล็กน้อย
	คำแนะนำ		
	1. ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา และยัดตะไคร้ในตัวปลา 2. วางคื่นช่ายบนจานและวางปลาไว้ด้านบนจากนั้นปรุง 3. ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ (กระเทียมและพริกสับ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล) 4. ตกแต่งด้วยผักชีและคื่นช่าย รับประทานขณะร้อน		

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 19 2013-04-15 4:09:42

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
7	ไก่ตุ๋น	800 - 1200 ก.	ปีกไก่ - 5 ชิ้น (ประมาณ 250 ก.), ซอสมะเขือเทศ - ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ใบกระวาน - 2, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. หมักปีกไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที 2. เติมน้ำ หัวหอม มันฝรั่ง มะเขือเทศในชามและคนให้เข้ากัน 3. ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรมและใบกระวาน ใส่ไมโครเวฟและปรุง รับประทานขณะยังร้อน		
8	กล้วยบวดชี	500 - 600 ก.	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กระทิ - 150 มล., น้ำตาลปีก - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	1. ผสมกระทิ น้ำ น้ำตาลปีก และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย 2. ปรุง		
9	สังขยามะพร้าว	130 ก.	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กระทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะน้ำมะพร้าว 2. เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน		

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งช่วยให้คุณละลายเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา หรือผลไม้ที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( )

ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) อย่างน้อยหนึ่งครั้ง โดยขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่จะละลายน้ำแข็ง โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป

2. เลือกน้ำหนักอาหาร โดยกดปุ่ม **100 กรัม**
สามารถตั้งค่าน้ำหนักได้สูงสุดถึง 1500 กรัม

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** ( )

ผลลัพธ์:

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มต้น
- เมื่อละลายน้ำแข็งเสร็จครึ่งหนึ่ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** ( ) อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 13

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 20 2013-04-15 4:09:43

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ด ไก่ ปลา และผลไม้ในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพัก	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200 - 1500 ก.	20-90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ
2. เป็ด ไก่	200 - 1500 ก.	20-90 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3. ปลา	200 - 1500 ก.	20-80 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
4. ผลไม้	100-600 ก.	5-20 นาที	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วกันแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท

การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

คุณสามารถตั้งโปรแกรมการทำงานสำหรับไมโครเวฟเพื่ออบอาหารได้ถึงสามขั้นตอน

ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง และอบโดยไม่ต้องตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณจึงสามารถละลายน้ำแข็งและอบปลาขนาด 500 กรัม ในสามขั้นตอน

- การละลายน้ำแข็ง
- อบอาหาร I
- อบอาหาร II

คุณสามารถตั้งค่าการอบสองและสามขั้นตอนได้ในการอบหลายขั้นตอน ถ้าคุณตั้งค่าสามขั้นตอน ขั้นตอนแรกจะต้องเป็นการละลายน้ำแข็ง ห้ามกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (⏀) จนกว่าคุณจะกำหนดขั้นตอนสุดท้าย

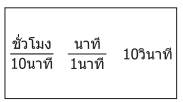
1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** (⁂) หนึ่งครั้งหรือหลายครั้ง

2. ตั้งค่าน้ำหนักโดยกดปุ่ม **100 กรัม** เป็นจำนวนครั้งที่เหมาะสม (500 กรัมสำหรับตัวอย่างนี้)

3. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (🍲)
โหมดไมโครเวฟ (I) :

🍲 : ถ้าจำเป็น ให้ตั้งค่าระดับพลังงานโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** (🍲) อีกหนึ่งครั้งขึ้นไป (600 วัตต์ในตัวอย่างนี้)

4. กำหนดเวลาปรุงอาหาร โดยกด **10 นาที**, **1 นาที** และ **10 วินาที** ตามที่ต้องการ (เช่น 4 นาทีในตัวอย่างนี้)

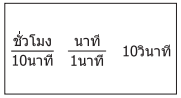


ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 21 2013-04-15 4:09:43

5. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( )
โหมดไมโครเวฟ (II) :

: ถ้าจำเป็น ให้ตั้งค่าระดับพลังงานโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( ) อีกหนึ่งครั้งหรือหลายครั้ง (เช่น 450 วัตต์)

6. กำหนดเวลาปรุงอาหาร โดยกด **10 นาที**, **1 นาที** และ **10 วินาที** ตามที่ต้องการ (เช่น 5 นาทีในตัวอย่างนี้)



7. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** ( )

ผลลัพธ์: ระบบจะทำงานตามโหมดสามขั้นตอน [ละลายน้ำแข็ง และปรุงอาหาร (I,II)] สำหรับโหมดละลายน้ำแข็งที่คุณเลือกไว้ เตาไมโครเวฟอาจส่งสัญญาณเตือนเมื่อละลายน้ำแข็งไปได้ครึ่งหนึ่งเพื่อให้คุณกลับด้านอาหาร

- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ
คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้
ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 22 2013-04-15 4:09:43

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออกเนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ

✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง

✗ : ไม่ปลอดภัย

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม (⏀)

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม (⏀) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กและต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 23 2013-04-15 4:09:43

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	ME73MD
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ	 1150 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75S(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 325 มม. 330 x 211 x 309 มม.
ปริมาตร	20 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 11.5 กก. โดยประมาณ

SAMSUNG

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	www.samsung.com
VIETNAM	1 800 588 889	

รหัส: DE68-04091S

ME73MD-L_XST_DE68-04091S_TH.indd 24 2013-04-15 4:09:44

ME73MD

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Electricity
- Do NOT attempt.
- Do NOT disassemble.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Call the service center for help.
- Important
- Warning; Hot surface
- Warning; Explosive material
- Do NOT touch.
- Follow directions explicitly.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Note

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

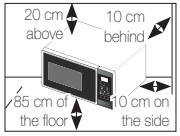
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

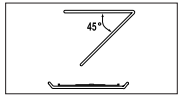
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

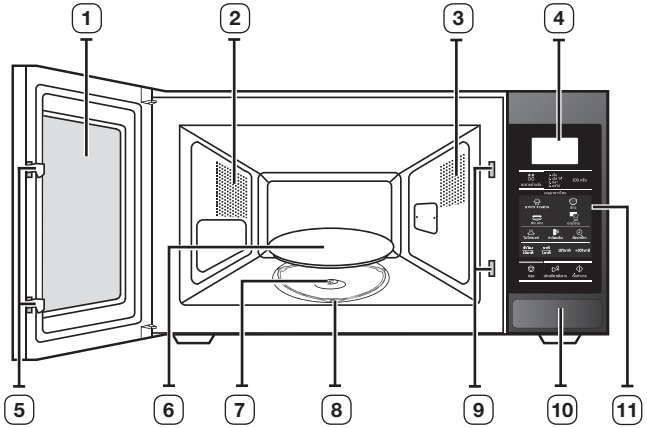
(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CONTENTS

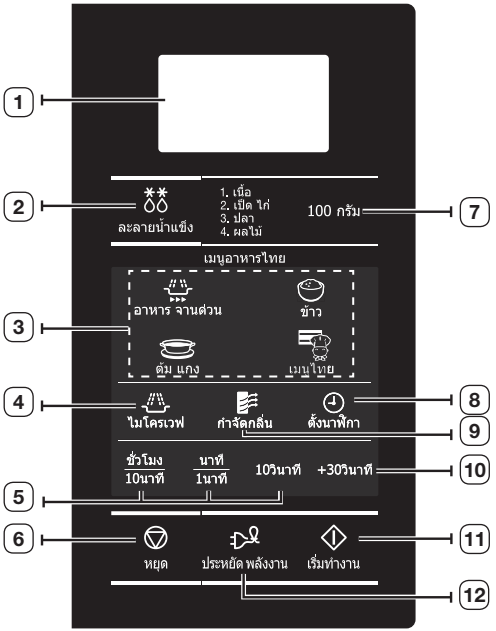
Oven 11
Control panel 12
Accessories 12
Setting the time 13
Cooking/Reheating 13
Power levels 14
Stopping the cooking 14
Adjusting the cooking time 14
Setting the energy save mode 14
Using the deodorize feature 14
Using the quick meal feature 15
Quick meal settings 15
Using the rice feature 16
The rice settings 16
Using the soup feature 17
The soup settings 17
Using the thai menu feature 18
The thai menu settings 19
Using the auto power defrost feature 20
Auto power defrost settings 21
Multistage cooking 21
Cookware guide 22
What to do if you are in doubt or have a problem 23
Technical specifications 24

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. TURNTABLE
7. COUPLER
8. ROLLER RING
9. SAFETY INTERLOCK HOLES
10. OPEN DOOR PUSH BUTTON
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



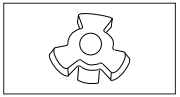
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST FEATURE SELECTION
3. AUTO THAILAND COOK
4. MICROWAVE MODE BUTTON
5. TIME SETTING BUTTON
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. WEIGHT SELECTION
8. CLOCK SETTING
9. DEODORIZATION BUTTON
10. +30s BUTTON
11. START BUTTON
12. ENERGY SAVE BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

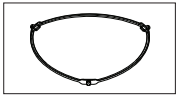
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



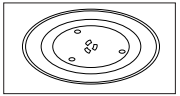
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

SETTING THE TIME

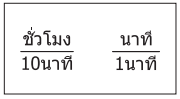
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...
24-hour notation
12-hour notation
Press the **Clock** (🕘) button once or twice

2. Set the hour with the h button and the minutes with the min button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕘) button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

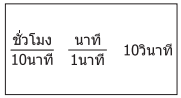
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Level** (🍲) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** (🍲) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** (◈) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

ENGLISH

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST (❄)	180 W
LOW	100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

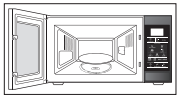
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (⏀) again.



2. To stop completely;
Press the **Stop** (▽) button.

Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (▽) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

2. Press the **Start** (⏀) button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the Energy save button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.

USING THE QUICK MEAL FEATURE

With the Quick meal feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Quick meal** button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Quick meal** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Press **Start** (◇) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

QUICK MEAL SETTINGS

The following table presents the various Quick meal Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	Frozen Shrimp Dumpling (kanom jeeb koong)	192 g (16/p)	Frozen Shrimp Dumpling (kanom jeeb kung) 192 g
	Recommendations		
	1. Cut the corner of the package and cook.		
2	Frozen Chinese Bun (salapao sai moo)	180 g (30/p)	Frozen Chinese Bun (salapao sai moo) 180 g
	Recommendations		
	1. Cut the corner of the package and cook.		
3	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung)	250 g	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung) 250 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer bag before reheating. 2. Pierce cover film for 3-4 time and cook.		
4	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao)	350 g	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao) 350 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer seal before reheating. 2. Open the cover. Add water to fill line. 3. Cover lid loosely to let stream esacape during heat and cook.		
5	Frozen Spaghetti with Chicken Sauce	450 g	Frozen Spaghetti with Chicken Sauce 450 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer bag before reheating. 2. Pierce cover film for 3-4 time and cook.		
6	Frozen Shrimp fried rice (kow pad kung)	220 g	Frozen Shrimp fried rice(kow pad kung) 220 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer bag before reheating 2. Open cover for a few and cook		
7	Frozen Fried chicken with basil with rice (kow kra pow kai)	295 g	Frozen Fried chicken with basil with rice(kow kra pow kai) 295 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer bag before reheating 2. Pierce cover film for 3-4 time and cook		

Code	Food	Serving size	Ingredients
8	Frozen Taro ball in coconut cream (Bua laoy pauk)	160 g	Frozen Taro pearls in coconut cream(Bua laoy pauk) 160 g
	Recommendations		
	1. Remove the outer box before reheating 2. Pierce cover film for 3-4 time 3. Cook and take out for shake when beep is ringing 4. Cook again		
9	Instant Noodle	670 g	Minced pork - 100 g, egg - 1, any vegetables - 100 g, instant noodle - 1 bag, boiled water - 2 cups
	Recommendations		
	1. Put instant noodle, minced pork , vegetable and egg together and cook		

USING THE RICE FEATURE

With the Rice feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Rice** button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rice** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Press **Start** (◊) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

THE RICE SETTINGS

The following table presents the various Rice Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	Cooked Rice	320 g	rice - 1 cup, water - 1 ¼ cup
	Recommendations		
	1. Put rice , water in a bowl and Cover with pierced cling film. 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.		
2	Cooked Brown Rice	350 g	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice
	Recommendations		
	1. Put brown rice in a bowl , add water and Cover with pierced cling film. 2. Cook and wait for 10 mins ready to serve.		

Code	Food	Serving size	Ingredients
3	Cooked Sticky Rice	350 - 400 g	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup
	Recommendations		
	1. Put the sticky rice , add water in bowl and Cover with pierced cling film. 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.		
4	Pork Congee/ Porridge	600 - 750 g	cooked rice - 1 cup, water - 500 ml, pork chopped - ½ cup, pepper ground - 1 ts, soy suace - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced celery, coriander - ½ cup
	Recommendations		
	1. Mix chopped pork with pepper, oyster sauce and make a small balls. 2. Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook. 3. Add the celery, spring onion, coriander before serve.		
5	Sweet Sticky Rice	410 g	cooked sticky rice - 1 cup, coconut milk - ⅓, salt - 1 ts, sugar - 1 tbs
	Recommendations		
	1. Mix coconut milk with sugar and salt stir and cook and wait for 1 mins. 2. Put the cooked sticky rice in the bowl. 3. Pour the coconut milk in bowl of sticky rice, stir well. Covered for10 mins, then serve with ripe mango or custard.		
6	Cooked Spahgetti	220 g	spaghettis - 80 g, boiled water - 500 ml
	Recommendations		
	1. Add salt in water stir well, then add spaghetti and cook. 2. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.		

USING THE SOUP FEATURE

With the Soup feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Soup** button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soup** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Press **Start** (◊) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

THE SOUP SETTINGS

The following table presents the various Soup Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	Clear soup with soft tofu and seaweed	850 g	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 ts
	Recommendations		
	1. Marinated ground pork and pepper for 5 mins. 2. Put water, chopped pork, soft tofu, and cook. 3. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed ready to serve.		

Code	Food	Serving size	Ingredients
2	Spicy soup with shrimp (Tom yum koong)	920 g	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500 ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, Evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, chilis - 10
	Recommendations		
	1. Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 mins. 2. Add shrimp, mushroom, chili, and cook. 3. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste then serve hot.		
3	Coconut milk soup with chicken (Tom Kha kai)	800 g	chicken - 100 g, mushroom - 50 g, coconut milk - 250 ml, sliced galangal - 6 pieces, sliced lemongrass - 2, kaffir leave - 3, charlotte - 3, coriander - 1, fried chili - 3, palm sugar - 2 ts, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs water - 250 ml
	Recommendations		
	1. Mixed water and coconut milk and add charlotte, lemongrass , kaffie leave, chicken and mushroom put in microwave and cook. 2. Remove from the microwave, season with fish sauce , lime juice, palm sugar, and chili then serve		
4	Miso soup	600 - 700 g	water - 500 ml, miso - 1 tbs, dashi - 1 tbs, wakame seaweed - 2 tbs, diced soft tofu - 100 g, Japanese soy suace - 1/2 tbs, salt - ¼ tbs, sliced Japanese onion - ¼ cup, Japanese mushroom - 50 g
	Recommendations		
	1. Added Dashi, Wakame seaweed,soft Tofu and Japanese mushroom and Salt, in water stir well. Garnished with sliced spring onion 2. Put in microwave and cook.		

USING THE THAI MENU FEATURE

With the Thai menu feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Thai menu** button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai menu** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Press **Start** (◊) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

THE THAI MENU SETTINGS

The following table presents the various Thai menu Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	Steamed Egg (Egg custard)	400 - 450 g	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - ¾ cup, Japanese soy sauce - 1 ts, salt - ⅛ ts, kani crab - ¼ cup, boiled shrimps - 4
	Recommendations		
	1. Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well. 2. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve.		
2	Omelets	120 g	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
	Recommendations		
	1. Mix the beaten eggs, chopped tomato, chopped onion and soy sauce and stir well. 2. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook.		
3	Green curry with chicken	900 - 1000 g	chicken breast - 200 g, green curry paste - 2 tbs, coconut milk - 2 cups, sweet basil - ¼ cup, egg plant (cut in squared) - 1 cup, fish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 ts
	Recommendations		
	1. Mixed Coconut Milk, Green Curry paste, Chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well 2. Cook and move out and add sweet basil then serve.		
4	Spaghetti Cream sauce	450 - 500 g	onion - ¼ cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain four - 1 tbs, whipping cream - 100 ml, sliced mushroom - ½ cup, salt, pepper - ¼ ts, mozzarellas cheese - 2 tbs
	Recommendations		
	1. Mix water and flour, then add butter, whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mustroom seasoning with salt & pepper. 2. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.		
5	Spaghetti Meat ball	500 - 550 g	cooked spaghetti - 80 g, salt - ½ ts, minced meat - 200 g, black pepper - ½ ts, choped onion - ¼ cup, bay leave - 3, butter - 2 tbs, diced tomatoes - 1 cup, tomatoes sauce - ¼ cup, water - ⅓ cup
	Recommendations		
	1. Mix minced meat with pepper and salt stir well make the ball. 2. Mix the meat ball, butter, bay leave, and diced tomato, tomato sauce, choped onion, water. 3. Cook and serve with cooked spaghetti.		
6	Steamed Sea bass with spicy lemon sauce	550 g	sea bass - 500 g, salt - ¼ ts, chopped garlic - 2 tbs, chili - 2 tbs, lime juice - 3 tbs, fish suace - 1 ½ tbs, celery cut - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, lemongrass - 2, A bit sugar
	Recommendations		
	1. Spring salt all over the fish, and put the Lemongrass inside the fish. 2. Lay down cut celery on the plate and put the fish on top 3. cook and seasoning with the spicy sauce (chopped garlic and chili, fish sauce, lime juice and sugar.) 4. Decorated with coriander and celery. Serve hot.		

Code	Food	Serving size	Ingredients
7	Slow Cookeded Chicken	800 - 1200 g	chicken wing - 5 pcs (about 250 g), tomato sauce - ½ cup, diced carrot - 1 cup, diced onion - 1 cup, diced potato - 1 cup, water - 500 ml, chopped coriander root - 1 tbs, chopped garlic - 1 tbs, bay leaves - 2, oyster sauce - 3 tbs, salt - ¼ tbs, pepper - ¼ tbs
	Recommendations		
	1. Marinate chicken wing with chopped coriander root, salt and pepper for 10 mins 2. Add water, onion, potato, tomato in a bowl stir well 3. Seasoning with oyster sauce and bayleave. put in microwave then cook and serve hot		
8	Banana in coconut milk	500 - 600 g	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup (240 ml), salt - ¼ ts
	Recommendations		
	1. Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana. 2. Cook.		
9	Coconut Custard	130 g	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup
	Recommendations		
	1. Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf unitl have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice. 2. Add the diced pumpkin and cook, then serve in room tempurate.		

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The auto power defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or fruit.
The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Defrost** (❄❄ / 💧💧) button.

Result : The following indication is displayed:

Press the **Power Defrost** (❄❄ / 💧💧) button one or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.

2. Select the food weight by pressing the **100 g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.

3. Press the **Start** (◈) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** (◈) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 13 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Fruit	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

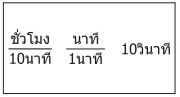
You can set between two and three stages in multistage cooking. If you set three stage, the first stage must be defrosting. Don't press **Start** (⏀) button until you've set the final stage.

1. Press the **Power Defrost** (❄) button once or more times.

2. Set the weight by pressing the **100 g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

3. Press the **Power Level** (▥) button.
The microwave mode (I) :
▥ ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** (▥) button again one or more times (600 W in the example).

4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).

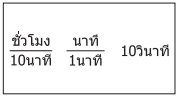


ENGLISH

5. Press the **Power Level** ( ) button.
The microwave mode (II) :

; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** ( ) button again one or more times (450 W in the example).

6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



7. Press the **Start** ( ) button.

Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected on after. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

- When cooking is over, the oven beeps four times.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.
- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (◇) button.
- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.
- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	ME73MD
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 325 mm 330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 11.5 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	www.samsung.com
VIETNAM	1 800 588 889	

Code No.: DE68-04091S